Hähnchenspieße mit Erdnuss-Saté-Sauce



Zutaten Erdnuss-Sauce

- 1 EL Erdnussöl
- 2 kleine fein gehackte Chilischoten
- 2-3 fein gehackte Knoblauchzehen
- 2 EL fein gehacktes Zitronengras
- 1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Limette
- 5 Erdnussbutter
- 200 ml Kokosmilch
- 2-3 EL Limettensaft
- 2 EL Fisch-Sause

Zutaten Hähnchenspieße

- 3 Hähnchenbrustfiles
- 2 EL Honig
- 2 EL Limettensaft
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 150 g Cherry-Tomaten

Zubereitung

- Für die Erdnuss-Sauce, Erdnussöl in einem Topf erhitzen und Chilis, Knoblauch und Zitronengras darin anrösten.
- Limettenabrieb und Erdnussbutter zugeben, kurz umrühren und mit der Kokosmilch ablöschen.
- Mit Limettensaft und Fisch-Sause würzen und glatt rühren.
- Hähnchenbrustfiles waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
- Aus Honig, Limettensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten.
- Die Hähnchenbrustfiles für ca. 30 Minuten darin ziehen lassen.
- Hähnchenbrustfiles und Cherry-Tomaten abwechselnd auf die Spieße stecken.
- 1 EL Erdnussöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße portionsweise darin für 2-3 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.
- Mein Tipp: Wer mag kann auch Gemüsespieße zu der Saté-Sauce reichen.

Portionsgröße: 4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 2–3 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal